

IT

Primo macchinario progettato e realizzato da Fimar nel 1979, è il Tritacarne che oggi troviamo in diverse dimensioni, abbinato con la grattugia o nella sua ultima versione anche refrigerato.

I macchinari sono tutti Made in Italy studiati per le esigenze di ristoranti, macellerie non industriali e supermercati.

Completano la categoria lavorazione della carne: Grattugie, Segaoossi Anodizzati o Verniciati, Impastatrici per Carne, Insaccatrici Manuali e Pressamburger.

EN

The first machine designed and manufactured by Fimar in 1979, was the Meat Mincer today presented in different sizes, combined with a grater or in its latest version: refrigerated.

All of our machines are Made in Italy and have been designed to satisfy restaurants, non-industrial butchers and supermarkets needs.

The meat processing category is completed by: Graters, Anodized or Painted Bone Bandsaw, Meat Mixers, Manual Sausage Fillers and Hamburger Presses.

FR

La première machine conçue et fabriquée par Fimar en 1979, a été le hachoir à viande aujourd'hui présenté en différentes tailles, combiné avec une râpe ou dans la dernière version réfrigérée.

Toutes nos machines sont fabriquées en Italie et ont été conçues pour satisfaire les besoins des restaurants, des boucheries artisanales et des supermarchés.

La catégorie "transformation de la viande" est complétée par: Râpes, Scie à os Anodisée ou Peinte, Mélangeurs de viande, Pousseurs Manuels à saucisses et Presses à hamburger.

DE

Das erste Gerät, das im Jahr 1979 von Fimar entwickelt und hergestellt wurde, ist der Fleischwolf, heute verfügbar in verschiedenen Größen, kombiniert mit Reibe oder in seiner neuesten Version: gekühlt.

Alle unsere Maschinen sind „Made in Italy“ und wurden entwickelt, um die Bedürfnisse von Restaurants, kleinen Metzgereien und Supermärkten zu erfüllen.

Die Kategorie der Fleischverarbeitung ist durch Reiben, eloxierte oder lackierte Knochenbandsäge, Fleischmischer, manuelle Wurstfüllmaschinen und Hamburgerpressen ergänzt.

ES

La primera máquina diseñada y fabricada por Fimar en 1979, fue la Picadora de Carne que hoy se presenta en diferentes tamaños, combinada con un rallador o en la última versión refrigerada.

Todas nuestras máquinas son Made in Italy y han sido diseñadas para satisfacer las necesidades de restaurantes, carnicerías artesanales y supermercados.

La categoría de procesamiento de carne se completa con: Ralladoras, Sierra de cinta para huesos anodizada o pintada, Mezcladoras de carne, llenadoras manuales de salchichas y Presas para hamburguesas.

RU

Первой машиной, разработанной и изготовленной Fimar в 1979 году, стала мясорубка, представленная сегодня в различных размерах, в сочетании с теркой или в последней версии: холодильной.

Все наши машины Сделаны в Италии и разработаны для удовлетворения потребностей ресторанов, непромышленных мясников и супермаркетов.

Категория мясopереработки завершается: Терка, Анодированная или окрашенная костная ленточная пила, Мешалки для мяса, Ручные дозаторы колбасы и Гамбургерные Прессы.